

Jakobsmuscheln mit Mango-Avocado-Türmchen, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Muschel:

8 Jakobsmuscheln 10 Cashewkerne 4 EL Ghee
4 EL Zucker

Für das Tartar:

1 große reife Mango 2 Avocados 1 TL getrock. Chilifäden
2 Zitronen 60 ml heller Balsamico Salz, weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan

Für die Muschel:

Muscheln waschen, trockentupfen und in der Pfanne mit Ghee goldgelb anbraten. In einer zweiten Pfanne die Cashewkerne mit Zucker karamellisieren.

Für das Tartar:

Mango und Avocado schälen, entkernen und gleichmäßig in Würfel schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Ca. 2 EL der Avocado und 1 EL der Mango fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Zitronensaft und den Chilifäden abschmecken und zu einer Creme verarbeiten. Ggf. etwas Zitronenabrieb hinzufügen.

Für den Parmesan-Chip:

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen.

Für ca. 10-15 Minuten. in den heißen Ofen geben und anschließend auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 03. September 2019